REX

FORNI ELETTRICI

FMQ 051-FMR 051

FMS 051 X-FMS 051 XX

ISTRUZIONI PER L'USO E L'INSTALLAZIONE

IT

⚠ Per la Vostra sicurezza

L'uso di questa nuova apparecchiatura é facile.
Tuttavia, é importante leggere per intero questo libretto, prima di installare e di usare l'apparecchiatura per la prima volta. In questo modo, potrete ottenere le migliori prestazioni, evitare comportamenti errati, usare l'apparecchiatura in assoluta sicurezza e rispettare l'ambiente.

Installazione

- E' rischioso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo prodotto.
- L'installazione dell'apparecchiatura ed il collegamento alla rete elettrica **devono essere eseguiti solamente da PERSONALE QUALIFICATO.** Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia **DISINSERITA** dalla rete elettrica.
- Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballaggio, assicurateVi che il prodotto non risulti danneggiato e che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfette condizioni. In caso contrario, rivolgeteVi al rivenditore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.**

Per la sicurezza dei bambini

- Questa apparecchiatura deve essere adoperata solo da persone adulte. **Controllate che i bambini non tocchino i comandi e non giochino con l'apparecchiatura.**
- Le parti esposte di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Tenete lontani i bambini fino a quando l'apparecchiatura non si è raffreddata.**

Durante l'uso

- Questo prodotto è stato realizzato per cuocere cibi all'interno di abitazioni comuni a scopo non professionale. **Evitate di usarlo per qualsiasi altro scopo.**
- Se usate una presa di corrente nelle vicinanze di questa apparecchiatura, fate attenzione che i cavi degli elettrodomestici che state usando non la tocchino e siano **sufficientemente lontani dalle parti calde di questa apparecchiatura.**
- Le parti di questa apparecchiatura si riscaldano durante la cottura e rimangono calde per un certo tempo anche dopo lo spegnimento. **Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno dell'apparecchiatura.**
- Dopo aver utilizzato l'apparecchiatura, assicurateVi che tutti i comandi siano in posizione **"CHIUSO" o "SPENTO**".
- **Evitate assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti**: in caso di accensione involontaria, questo comportamento può essere causa di danni ed incidenti.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia **disinserita** dalla rete elettrica.
- **Tenete sempre ben pulita l'apparecchiatura.** I residui di cibo possono causare rischi di incendio.
- Evitate di utilizzare il vapore o apparecchi a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- In caso di guasti, **non cercate mai di riparare l'apparecchiatura di persona.** Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono causare danni e incidenti. Consultate il contenuto di questo libretto. Se non trovate le informazioni che Vi interessano, **contattate il Centro di Assistenza più vicino.** L'assistenza a questa apparecchiatura deve essere effettuata da un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Richiedete sempre l'impiego di ricambi originali.

Consigli per la protezione dell'ambiente

Imballo

- Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Vi preghiamo di dare il Vostro contributo alla conservazione dell'ambiente, utilizzando gli appositi canali di raccolta differenziata.

Apparecchiature in disuso

- Gli apparecchi dismessi o non più utilizzabili non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico, diversi materiali impiegati nella produzione della Vostra apparecchiatura possono essere recuperati.
- InformateVi sulla attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra Amministrazione Comunale.
- **Prima di rottamare l'apparecchiatura, tagliate il cavo di alimentazione e rendetela inservibile.**

COSTRUTTORE:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Indice

Per l'Utente

Per la Vostra sicurezza	2
Guida alla lettura delle istruzioni	3
Descrizione del forno	4
Descrizione dei comandi	5
Come comportarsi al primo utilizzo	7
Programmatori	8
Programmatore di fine cottura (FMR 051-FMS 051 XX)	8
Programmatore di fine cottura (FMQ 051-FMS 051 X)	8
Consigli sull'uso del forno	9
Tabelle di cottura	10
Pulizia e manutenzione	12
Come comportarsi se qualcosa non funziona	13
Assistenza e ricambi	13
Condizioni di garanzia	13

Per l'Installatore

Caratteristiche tecniche	14
Installazione	14
L'incasso nei mobili componibili	14
Collegamento elettrico	15

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CEE:
- **73/23** e **90/683** (relative alla Bassa Tensione);
- **89/336** (relativa alla Compatibilità Elettromagnetica);
- **90/396** (relativa alla Apparecchiature a Gas)
- **93/68** (relativa alle Norme Generali)

e successive modificazioni.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzioni e sull'apparecchio.

È molto importante che questo libretto di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurateVi che il libretto venga consegnato al nuovo utente, affinché possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle relative avvertenze.

Guida alla lettura delle istruzioni

Questi simboli Vi aiuteranno a trovare velocemente le informazioni più importanti.

Informazioni sulla sicurezza

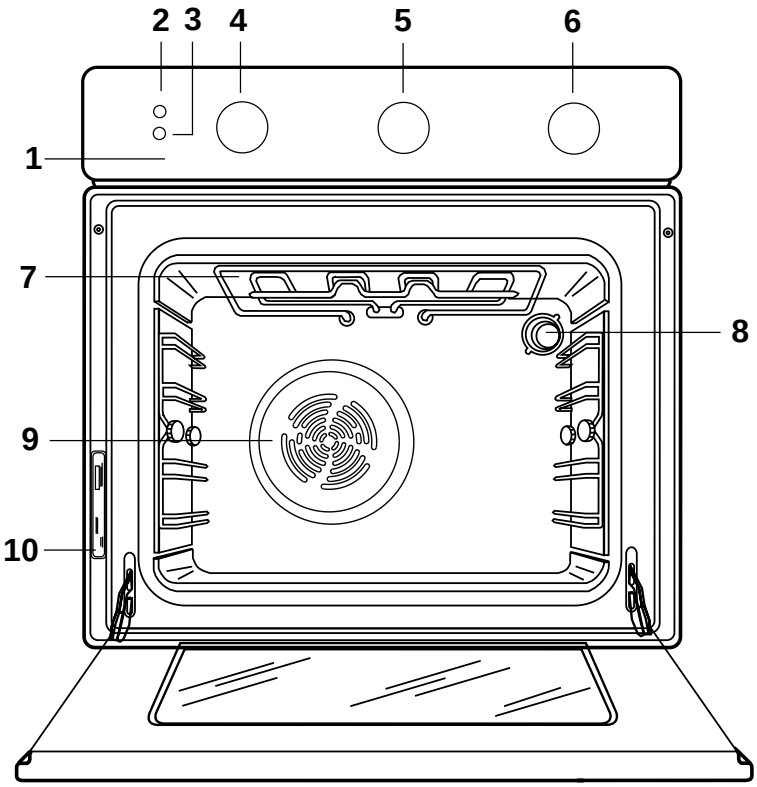
Istruzioni "passo dopo passo"

Consigli utili e suggerimenti

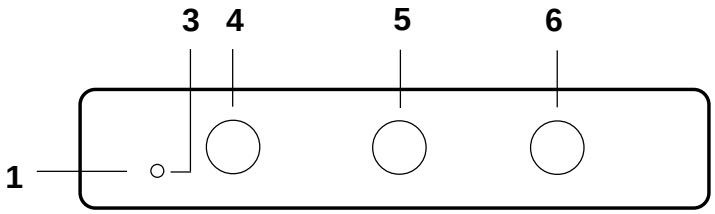
Informazioni legate alla protezione dell'ambiente

Descrizione del forno

Mod. FMQ 051

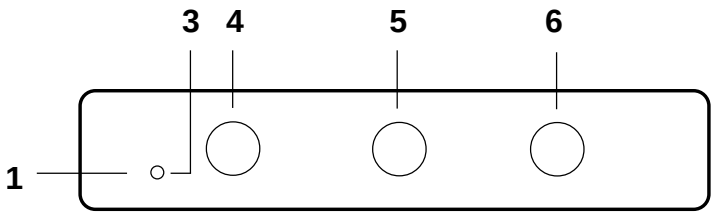


Mod. FMR 051



Mod. FMS 051 X

Mod. FMS 051 XX



1. Pannello dei comandi
2. Spia di funzionamento generale
3. Spia del termostato
4. Manopola del termostato
5. Manopola del programmatore
6. Manopola del selettore
7. Grill
8. Lampada del forno
9. Ventola
10. Targhetta di identificazione del forno

Descrizione dei comandi

Il selettore (Fig. 1)

Questo comando Vi permette di scegliere come cuocere le pietanze. I simboli presenti sulla manopola del selettore significano che:

0 il forno é spento

il ventilatore fa circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo il rapido scongelamento dei cibi congelati;

entra in funzione il “grill doppio”, con cui si ottiene il massimo del calore disponibile per la grigliatura;

entra in funzione il "grill semplice": il forno emette calore solo dall'alto, consentendo di grigliare la superficie delle pietanze;

entra in funzione il ventilatore del forno: il calore proviene dalla zona posteriore del forno, consentendo la cottura ventilata;

Il forno emette calore solo dal basso;

il forno emette calore dall'alto e dal basso ("cottura tradizionale").

Ruotando la manopola su questi simboli, otterrete la funzione desiderata.

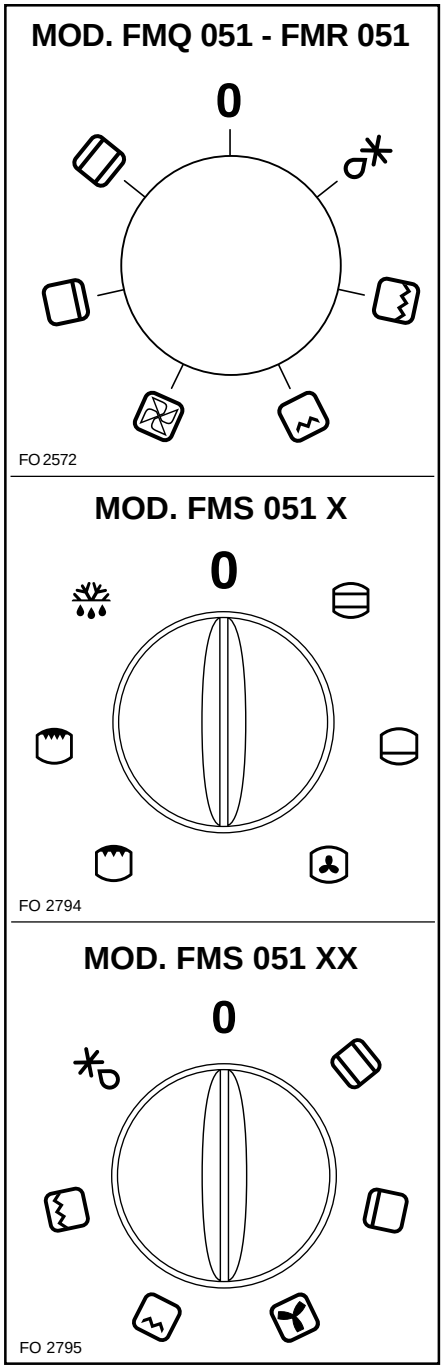


Fig. 1

La spia di funzionamento generale

La spia di funzionamento generale si accende quando la manopola del selettore viene ruotata su una funzione.

Dispositivo di sicurezza

Per evitare il surriscaldamento del forno, il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che entra in funzione qualora si verifichi un guasto al termostato principale. In questo caso, l’alimentazione elettrica viene interrotta: **non cercate di riparare da soli il guasto ma contattate il Centro di Assistenza più vicino.**

Ventilatore di raffreddamento

Il forno è dotato di un ventilatore per raffreddare il pannello dei comandi, le manopole e l’impugnatura della porta del forno.

Il ventilatore si aziona automaticamente circa 10 minuti dopo l'inizio della cottura. Durante il suo funzionamento, un flusso d'aria calda fuoriesce dalla fessura posta sotto il pannello comandi.

Per evitare pericolosi surriscaldamenti, questo ventilatore **continua a funzionare ANCHE DOPO LO SPEGNIMENTO del forno, finché la temperatura non scende a livelli normali.**

Il termostato (Fig. 2)

Ruotando la manopola del termostato, potete scegliere la temperatura per cuocere le Vostre pietanze (tra 50° C e MAX).

La spia del termostato (°C)

La spia del termostato si accende per indicare che il forno si sta riscaldando. Quando la temperatura del forno raggiunge il livello scelto con il termostato, la spia si spegne.
Durante la cottura, la spia può accendersi più volte per mantenere sempre stabile la temperatura.

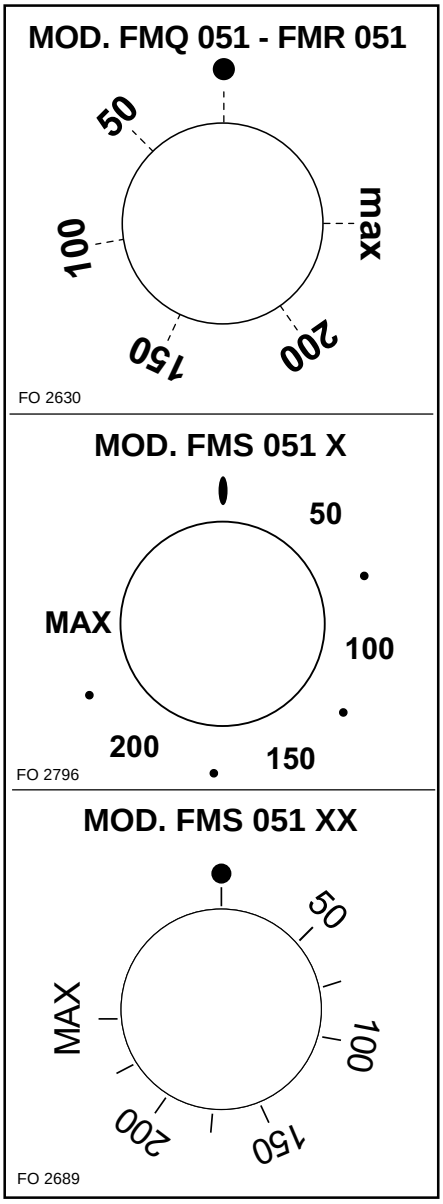


Fig. 2

Come comportarsi al primo utilizzo

Il forno funziona solo se viene impostato il programmatore (vedi istruzioni "Programmatore di fine cottura").

Al primo utilizzo dell'apparecchiatura è consigliabile riscaldare il forno **a vuoto** per eliminare eventuali cattivi odori causati dall'isolamento termico a dai residui della fabbricazione.

Alla prima accensione del forno:

a) regolate il termostato sulla posizione MAX;

b) portate il selettore sul simbolo - ;

c) riscaldate il forno VUOTO per circa 45 minuti;

d) arieggiate l'ambiente durante tutta l'operazione.

Durante i primi minuti di funzionamento, **E' ASSOLUTAMENTE NORMALE** che il forno emetta fumo e cattivi odori. Questo é causato dal riscaldamento dell'isolamento termico e dei residui della lavorazione.

Trascorsi i 45 minuti, lasciate raffreddare il forno, quindi pulite l'interno con acqua calda e detersivo delicato.

Prima di iniziare la prima cottura, lavate accuratamente la GRIGLIA e la LECCARDA (cioé il vassoio in metallo smaltato dai bordi rialzati che trovate all'interno del forno).

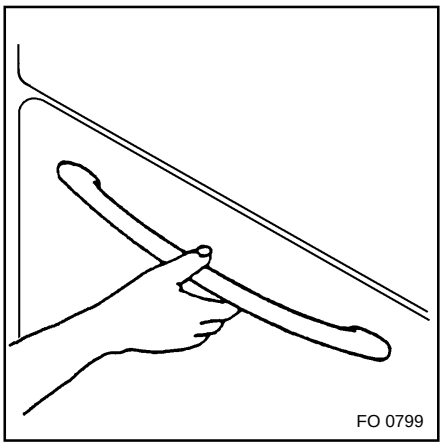


Fig. 3

Per aprire la porta del forno impugnate sempre la maniglia nella sua parte centrale (Fig. 3).

Programmatori

Programmatore di fine cottura (FMR 051-FMS 051 XX)

Questo dispositivo (Fig. 4) vi consente di programmare la fine delle cotture.
Indica inoltre l'ora corrente e avverte con un segnale acustico quando la cottura é terminata.

Per impostare l'ora corrente

Spingete a fondo la manopola del programmatore ed allo stesso tempo ruotatela in senso antiorario, fino a quando le lancette dell'orologio indicheranno l'ora corrente. Quindi, riportate la manopola nella posizione precedente.

Funzionamento manuale

Tirate la manopola verso l'esterno e allo stesso tempo ruotatela in senso orario, fino a quando nellla finestra del programmatore apparirà il simbolo ✋. In questa posizione, potete usare il forno manualmente, cioé senza alcuna programmazione.

Funzionamento automatico

Tirate la manopola verso l'esterno e allo stesso tempo ruotatela in senso orario, fino a quando nella finestra del programmatore apparirà il tempo necessario per completare la cottura.
Trascorso il tempo prescelto, il forno si spegnerà ed il programmatore emetterà un segnale acustico. Per fermare il segnale acustico, tirate la manopola verso l'esterno ed allo stesso tempo ruotatela in senso orario, fino a quando apparirà il simbolo 🔔.

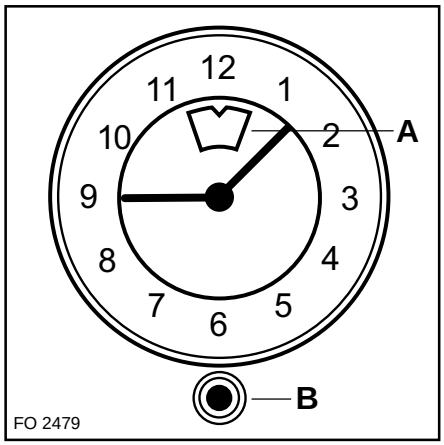


Fig. 4

A) Finestra
B) Manopola

Programmatore di fine cottura (FMQ 051 - FMS 051 X)

Questo dispositivo (Fig. 5) vi consente di programmare la fine delle cotture: alla fine del periodo di tempo impostato, il programmatore spegne automaticamente il forno.
Per selezionare il periodo di tempo desiderato, **ruotate la manopola di un giro completo**, poi ruotate in senso contrario fino al tempo da voi prescelto.
Al termine del tempo selezionato, il forno si spegnerà ed emetterà un segnale acustico.

ⓘ Per usare il forno senza programmazione, posizionate nuovamente la manopola sul simbolo ✋.

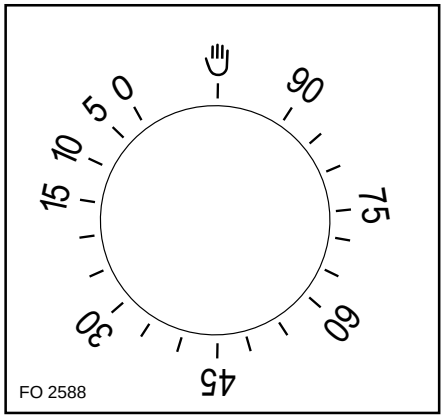


Fig. 5

Consigli sull'uso del forno

Tutte le cotture devono essere eseguite a porta chiusa.

Non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno né ricopritelo con pellicole di alluminio mentre state cuocendo, perché potreste causare danni allo smalto e rovinare le pietanze in cottura. Ponete sempre i Vostri recipienti, le pirofile, pellicole di alluminio sulla griglia appositamente inserita nelle guide del forno.

- **Utilizzate sempre guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.**
- Il forno cuoce a temperature che vanno dai 50 ai 230 gradi. Perciò, **usate recipienti capaci di resistere a queste temperature** (es. teglie in metallo, pirofile, ceramiche da forno).

Le guide del forno (Fig. 6)

Le pareti laterali del forno son fornite di **GUIDE** che Vi permettono di regolare l'altezza della griglia.

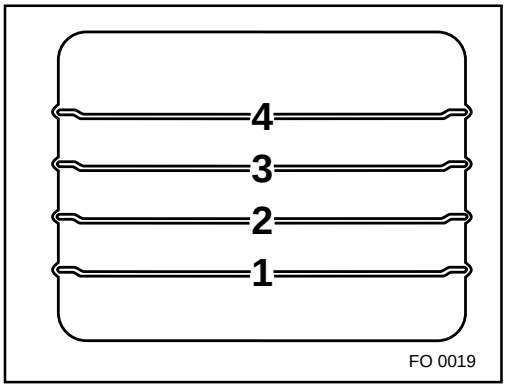


Fig. 6

Fate attenzione ad inserire e ad estrarre la griglia e la leccarda dal forno per non danneggiare le parti smaltate del forno.

Un'eventuale formazione di condensa sul vetro della porta, sulle pareti e sul fondo del forno non compromette il suo funzionamento. Vi consigliamo di asciugare la condensa alla fine della cottura.

- Durante le cotture con oli o grassi (ad esempio, le fritture), **fate attenzione che i condimenti non si surriscaldino**: queste sostanze, infatti, portate ad alte temperature possono incendiarsi.

  Per questo, quando mettete o togliete le pietanze nel forno, **assicurateVi che i condimenti (olio, sughi, grassi sciolti) non cadano in notevoli quantità sul fondo.** In questo caso, ripulite accuratamente il fondo del forno prima di iniziare un'altra cottura. Eviterete anche il formarsi di sgradevoli fumi ed odori.

Scongelamento

Ruotando il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) e, regolando il termostato sullo zero (simbolo ●), il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo il rapido scongelamento dei cibi congelati.

Ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.

Cottura Tradizionale

Posizionate la manopola del selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
In questo modo il calore proviene sia dall'alto che dal basso, e la pietanza viene cucinata in modo uniforme.

- : Il calore proviene solo dal basso. Questa funzione può essere utilizzata per ultimare la cottura di una pietanza oppure per riscaldare la zona inferiore di una pietanza. Regolate l'altezza della griglia con le apposite guide più in basso (Fig. 6).

Cottura ventilata

Ruotate il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: - -) e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
In questo tipo di cottura, l'aria calda all'interno del forno viene fatta circolare da una ventola. Potrete così cuocere più pietanze contemporaneamente, sistemandole su diversi ripiani. Se desiderate cuocere due pietanze allo stesso tempo, Vi consigliamo di utilizzare la prima e la terza guida dal basso (Fig. 6).
Se invece usate il forno per una sola cottura, scegliete le guide più basse, in modo da ottenere migliori risultati.

Consigli per la cottura di carni e pesce

Le carni possono essere sistemate in recipienti adatti alla cottura in forno, oppure **direttamente sulla griglia.**

In questo secondo caso, versate SEMPRE un po' d'acqua nella leccarda ed inseritela nelle guide sotto la griglia.
La leccarda raccoglierà i grassi che si sciolgono durante la cottura e l'acqua eviterà che i grassi brucino, formando cattivi odori o fumo.
Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono in genere una cottura a media temperatura (tra 150 e 175 gradi), mentre la cottura "al sangue" di carni rosse richiede temperature fra 200 e 250 gradi per tempi brevi.

Consigli per la cottura di dolci

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata, da 150° a 200° C.
Prima di iniziare la cottura di un dolce, è consigliabile riscaldare il forno per circa 10 minuti, ed una volta iniziata la cottura, evitate di aprire la porta del forno.

Consigli per la cottura al grill

Se desiderate cuocere carne o pesce al grill, ungeteli leggermente e collocateli sulla griglia.
Nella cottura al grill il calore proviene solo dall'alto, perciò la griglia va inserita nelle guide superiori o inferiori in base allo spessore della carne o del pesce. Anche in questo caso, **ricordate SEMPRE di inserire la leccarda nelle guide più basse, ma non sul fondo del forno, dopo avervi versato circa due bicchieri d'acqua.**

Cottura al grill

Puntate il selettore sul simbolo (a seconda dei modelli: -) ("grill semplice") o sul simbolo (a seconda dei modelli: -) ("grill doppio") e regolate il termostato sulla temperatura desiderata.
Regolando il selettore sulla posizione "grill doppio", potrete sfruttare il massimo del calore disponibile per la grigliatura, per una cottura uniforme su tutta la superficie delle Vostre pietanze.

Tabelle di cottura

Cottura al grill -

ALIMENTI	Quantità		Cottura al grill		Durata cottura minuti	
	Numero Pezzi	Grammi	Livello (4 3 2 1)	tempe-ratura °C	Lato Sup.	Lato Inf.
Filetti di manzo	4	800	3	max	12-15	12-14
Bistecche di manzo	4	600	3	max	10-12	6-8
Pollo a metà	2	1000	3	max	30-35	25-30
Petto di pollo	4	400	3	max	12-15	12-14
Braciole di maiale	4	600	3	max	12-16	12-14
Hamburger	6-9	600	3	max	10-15	8-10
Salsicce	8	—	3	max	12-15	10-12
Spiedini	4	—	3	max	10-15	10-12
Pesce, filetti (sogliole)	4	400	3	max	12-14	10-12
Toast farciti	4-6	—	3	max	5-7	—
Pane bianco da toast	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Tabelle di cottura

Cottura tradizionale e ventilata

PESO IN GR.	ALIMENTI	Cottura tradizionale		Cottura ventilata		Durata di cottura	NOTE
		Livello	temperatura °C	Livello	temperatura °C	minuti	
	DOLCI						
	Con impasto sbattuto	2	170	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	in stampo
	Pasta frolla, fondo torta	2	170	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	
	Torta di ricotta	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Torta di mele	1	180	2 (1e3)*	170	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Crostate	2	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	in cassetta
	Pan di Spagna	1	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	in stampo
	Panettone	1	170	1	160	40 ~ 60	"
	Dolce in cassetta	1	170	2	160	50 ~ 60	in cassetta
	Piccoli dolci (con impasto sbattuto)	2	175	2 (1e3)*	160	25 ~ 35	in teglia per pasticceria
	Biscotti (pasta frolla)	2	160	2 (1e3)*	150	20 ~ 30	
	Meringhe	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	
	Focacce	2	190	2 (1e3)*	180	12 ~ 20	
	Bignè, choux	2	200	2 (1e3)*	190	15 ~ 25	
	PANE e PIZZA						
1000	Pane bianco	1	190	2	180	40 ~ 60	1 o 2 filoni
500	Pane di segala	1	190	1	180	30 ~ 45	in cassetta
500	Panini	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	6 o 8 panini
250	Pizza	1	210	2 (1e3)*	190	15 ~ 30	su leccarda
	SFORMATI						
	Di pasta asciutta	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	in stampo
	Di verdura	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	1	200	2 (1e3)*	180	35 ~ 45	
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	
	CARNE						
1000	Arrosto manzo	2	190	2	175	50 ~ 70	Cotto su griglia
1200	Arrosto maiale	2	180	2	175	100 ~ 130	Cotto su griglia
1000	Arrosto vitello	2	190	2	175	90 ~ 120	Cotto su griglia
1500	Roast beef (al sangue)	2	210	2	200	50 ~ 60	Cotto su griglia
"	" (medio)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	" (ben cotto)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Spalla di maiale	2	180	2	170	120 ~150	Con cotica
1200	Agnello	2	190	2	175	110 ~ 130	Coscia
1000	Pollo	2	190	2	175	60 ~ 80	Intero
4000	Tacchino	2	180	2	160	210 ~ 240	Intero
1500	Anatra	2	175	2	160	120 ~ 150	Intera
3000	Oca	2	175	2	160	150 ~ 200	Intera
1200	Coniglio	2	190	2	175	60 ~ 80	A pezzi
1200	Stinco di maiale	2	180	2	160	100 ~ 120	2 stinchi
1500	Lepre	2	190	2	175	150 ~ 200	A pezzi
800	Fagiano	2	190	2	175	90 ~ 120	Intero
-	Polpettone	2	180	2	160	40 ~ 60	in cassetta
	PESCI						
1200	Trote - Dentici		190	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	3-4 pesci interi
1500	Tonno - Salmone	2	190	2 (1e3)*	175	25 ~ 35	4-6 tranci

NOTE:
I tempi di cottura indicati non comprendono il preriscaldamento. Vi consigliamo, in particolare per i dolci, la pizza ed il pane, di riscaldare il forno per circa 10 minuti prima di iniziare la cottura.
(*) Nel caso di cottura ventilata su più ripiani, è preferibile usare i livelli indicati tra parentesi.

Pulizia e manutenzione

Pulizia generale

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di pulizia, verificate che l'apparecchiatura sia fredda e disinserita dalla rete elettrica.

- Se desiderate utilizzare prodotti di pulizia in spray, fate molta attenzione a **non dirigere mai lo spruzzo sulle serpentine elettriche che generano il calore (ben riconoscibili nella parte superiore del forno) o sul bulbo del termostato (posizionato nella parte posteriore in alto).**

Come pulire l'interno del forno

Lavate le parti smaltate con acqua tiepida, detersivo ed una spugna morbida. Non usate prodotti come pagliette, lane di acciaio, spugne abrasive per piatti oppure acidi (come ad esempio i prodotti che sciolgono il calcare), perché potrebbero rovinare lo smalto.

Terminata la pulizia, risciacquate bene e asciugate con un panno morbido o una pelle di daino.

Se le macchie sono persistenti, evitate l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio, le polveri). Usate detersivi normali o, in alternativa, un panno leggermente imbevuto di aceto caldo, lasciandolo per qualche tempo sulla macchia.

La frutta contiene acidi che, riscaldandosi durante la cottura, possono formare macchie molto difficili da pulire. Questo può diminuire la brillantezza dello smalto, ma **non pregiudica il funzionamento del forno.** Per prevenire queste macchie, pulite il forno dopo ogni cottura di frutta. Eviterete che i residui della cottura possano bruciarsi alla cottura successiva.

Come pulire la porta del forno

Vi consigliamo di smontare la porta del forno prima di pulirla.

Procedete in questo modo:

a) aprite completamente la porta;
b) individuate le due cerniere che sostengono la porta (Fig. 7);
c) alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere (Fig. 7);
d) afferrate la porta ai due lati esterni e richiudetela lentamente MA NON COMPLETAMENTE;
e) tirate la porta verso di Voi, estraendola dalla sua sede (Fig. 7);
f) ponete la porta su un piano stabile.

Pulite il cristallo solo con acqua calda. Evitate l'uso di panni ruvidi. Dopo la pulizia rimontate la porta nel forno, seguendo al contrario la procedura appena vista.

Modelli in estetica inox o alluminio: É consigliabile pulire la porta del forno solo con una spugna umida, ed asciugarla accuratamente dopo ogni pulizia con un panno morbido.
Evitate l'uso di pagliette, lane di acciaio, acidi o prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiare la superficie della porta.
Usate le medesime precauzioni con il pannello dei comandi.

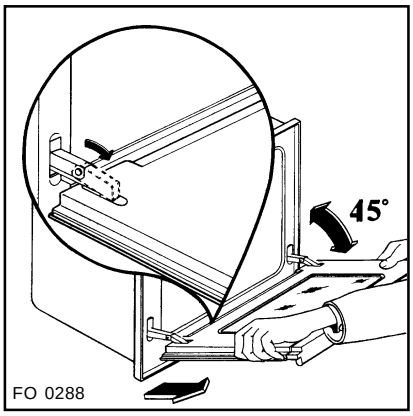


Fig. 7

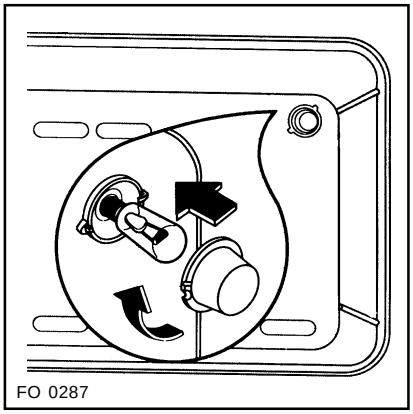


Fig. 8

Sostituzione della lampada del forno

Controllate che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.

La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:

a) struttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi);
b) alimentazione a 230 V (50 Hz);
c) potenza di 15 W;
d) attacco di tipo E 14.

Per sostituire la lampada procedete come segue (Fig. 8):

a) svitate la protezione in vetro della lampada;
b) svitate la vecchia lampada;
c) avvitate la nuova lampada;
d) rimontate la protezione in vetro;
e) reinserite la corrente elettrica.

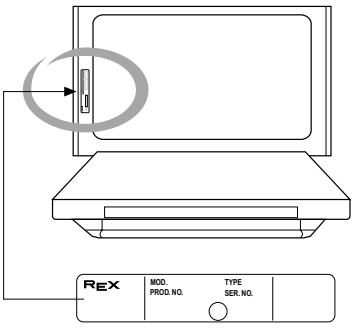
Come comportarsi se qualcosa non funziona

Alcuni inconvenienti di funzionamento possono dipendere da semplici operazioni di manutenzione o da dimenticanze e possono essere facilmente risolti senza l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

PROBLEMA	SOLUZIONE
■IL FORNO NON FUNZIONA	◆Controllate che le manopole siano impostate correttamente per la cottura e ripetete le operazioni indicate nel libretto. *oppure* ◆Controllate che il programmatore di fine cottura sia impostato correttamente per la cottura e ripetete le operazioni indicate nel libretto. *oppure* ◆Controllate gli interruttori di sicurezza ("*salvavita*") dell'impianto elettrico. Se il guasto riguarda l'impianto, rivolgeteVi ad un ellettricista.
■NON SI ACCENDE LA SPIA DEL TERMOSTATO	◆Ruotate il termostato su una temperatura. *oppure* ◆Ruotare il selettore su una funzione.
■NON SI ACCENDE LA LUCE INTERNA DEL FORNO	◆Ruotare il selettore su una funzione. *oppure* ◆Acquistate presso un Centro Assistenza una lampada per alte temperature e montatela seguendo le istruzioni date nel relativo paragrafo.
■IL FORNO IMPIEGA TROPPO TEMPO PER CUOCERE OPPURE CUOCE TROPPO RAPIDAMENTE	◆Consultate il contenuto di questo libretto (al paragrafo "Consigli sull'uso del forno").
■SI FORMA UMIDITA' SOPRA LE VIVANDE E ALL'INTERNO DEL FORNO	◆Non lasciate le vivande più di 15-20 minuti nel forno dopo la cottura.

Assistenza e ricambi

Se le verifiche suggerite nel capitolo precedente non sono utili alla risoluzione del problema, rivolgetevi al più vicino centro di Assistenza Tecnica autorizzato, indicando il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (**Mod.**), il numero di prodotto (**Prod. n°**) e il numero di fabbricazione (**Ser. No.**) che trovate stampati sulla targhetta di identificazione del forno.
La targhetta é collocata sulla parte esterna del forno ed é visibile, aprendo la porta, nella posizione evidenziata nella figura a lato.



I ricambi originali, certificati dal costruttore del prodotto, e contraddistinti da questo marchio si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e Negozi di Ricambi Autorizzati.

DISTRI PARTS

Condizioni di garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da **garanzia**. Le condizioni di garanzia sono riportate per esteso nell'opuscolo "**TOP SERVICE**" che trovate all'interno dell'apparecchiatura.

Conservi con cura, insieme all'opuscolo "**TOP SERVICE**", la **ricevuta** o lo **scontrino fiscale**, oppure ancora la **bolla di accompagnamento**, che servono a documentare l'acquisto della Sua apparecchiatura e la data in cui é avvenuto.

In caso di intervento del Servizio di Assistenza, esibite questi documenti al personale incaricato. Senza il rispetto di questa procedura, il Servizio di Assistenza sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

Il **Servizio di Assistenza Tecnica**, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità, potrà cercare il Centro più vicino consultando l'opuscolo "**TOP SERVICE**" oppure le Pagine Gialle nella rubrica Elettrodomestici/Riparazione, alla voce «**ZANUSSI SERVIZIO TECNICO**»

TOP SERVICE

Caratteristiche tecniche

Potenza elementi riscaldanti

Elemento riscaldante superiore	800 W
Elemento riscaldante inferiore	1000 W
Elementi riscaldanti superiori-inferiori	1800 W
Elemento riscaldante Grill semplice	1650 W
Elemento riscaldante Grill doppio	2450 W
Elemento riscaldante posteriore	2000 W
Lampada forno	15 W
Ventilatore raffreddamento	20 W
Ventilatore forno	30 W
Potenza totale massima	2500 W
Tensione di alimentazione (50Hz)	230 V

Dimensioni minime del vano di incasso

altezza	sottotavolo:	593 mm
	a colonna:	580 mm
larghezza		560 mm
profondità		550 mm

Dimensioni utili della cavità del forno

altezza	335 mm
larghezza	405 mm
profondità	400 mm
volume utile	56 l.

Installazione

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento dell'apparecchiatura inserita in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo abbia le caratteristiche adatte.
In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche e parti protette con solo isolamento funzionale deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura. Tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se l'apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.
E' opportuno che l'apparecchiatura sia installata ad una certa distanza da frigoriferi o congelatori, perché il calore emesso potrebbe pregiudicarne il funzionamento.

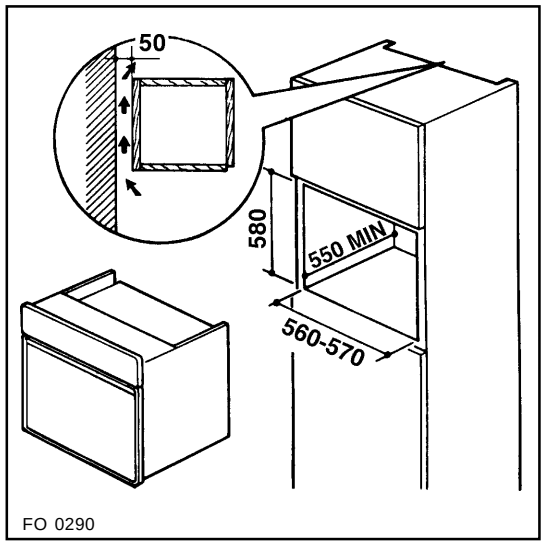


Fig. 10 - INSERIMENTO IN COLONNA

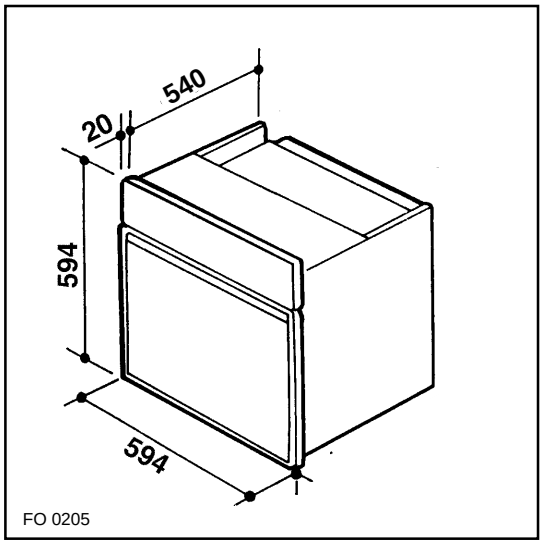


Fig. 9 - DIMENSIONI DI INGOMBRO DEL FORNO

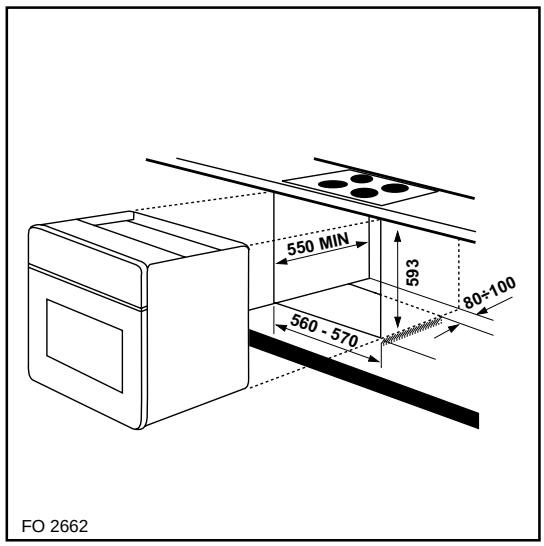


Fig. 11 - INSERIMENTO SOTTOTAVOLO

Fissaggio al mobile

- Inserite l'apparecchiatura nel vano.
- Aprite la porta del forno e fissate il corpo forno al mobile con due viti per legno che ben si adattino ai fori appositamente realizzati sulla cornice perimetrale (Figg.12-13).

Nei casi in cui si effettui anche l'inserimento di un piano di cottura con piastre elettriche, l'allacciamento elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni elettriche, che per facilitare una eventuale estrazione dal mobile del forno.
Eventuali prolunghe dovranno essere realizzate con cavi in grado di sopportare la potenza prevista.

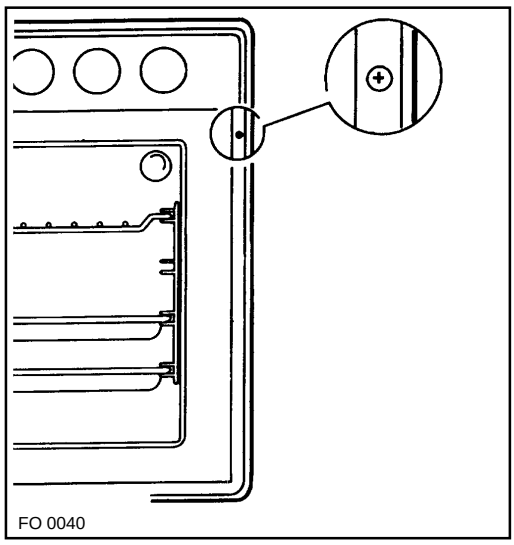


Fig. 12

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

1) la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola);
2) l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore;
3) la presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

L'apparecchiatura viene fornita con cavo di alimentazione. Il cavo dovrà essere munito di spina normalizzata idonea al carico indicato sulla targhetta matricola. La spina va collegata ad una adeguata presa di corrente.
Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete **un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore**. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore e deve essere più lungo di 2-3 cm. rispetto agli altri cavi.
In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

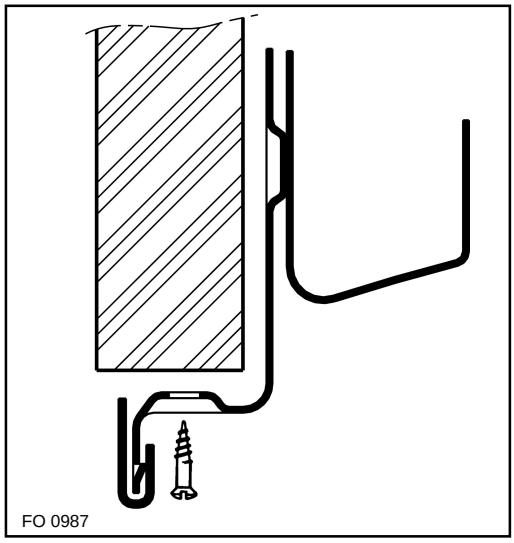


Fig. 13

Morsettiera

Il forno è dotato di un'apposita morsettiera, facilmente accessibile, predisposta per il funzionamento con una tensione di alimentazione di 230 V monofase (Fig. 14).

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antifortunistiche non vengano rispettate.

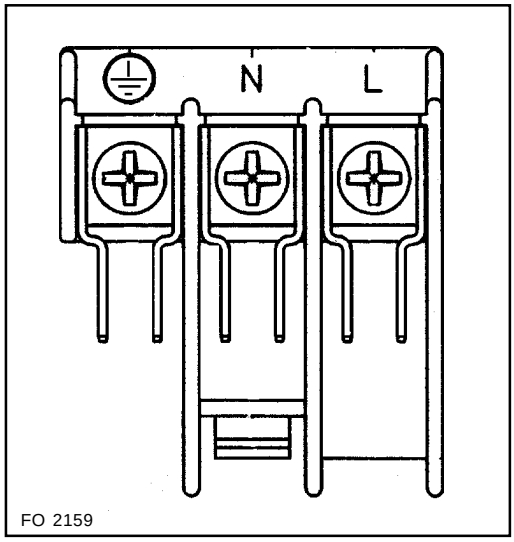


Fig. 14

Grafiche MDM - Forlì

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.